

# AMAP Graine d'ortie d'Ancy-Dornot

Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne



Saison 2022 / 2023

## Qu'est-ce qu'une AMAP ?

Une AMAP est une association qui met en relation un groupe de consommateurs avec un ou plusieurs producteurs agricoles locaux. Ils établissent entre eux un contrat.

Les consommateurs s'engagent pour une période donnée (généralement un an) à acheter la production à un prix équitable et en payant à l'avance. Ils acceptent le principe d'une aide à la ferme et à la distribution hebdomadaire des paniers dans un lieu donné. Ils participent à la constitution d'une caisse de solidarité.

Les producteurs s'engagent à fournir des aliments sains de saison et à appliquer ou orienter leurs pratiques vers les principes de l'agriculture paysanne et biologique. Ils s'engagent à cultiver en toute transparence technique (avec notamment les visites de ferme à l'occasion desquelles le paysan décrit son itinéraire technique de production) et financière (remise aux AMAPIens des tarifs des produits composant le panier).

## CONTACT :

Christine Courtois

Mail : [amap.ancy@gmail.com](mailto:amap.ancy@gmail.com)

06 95 39 81 48

Inscription : par mail et lors des distributions

Pour nous rencontrer :  
chaque jeudi soir,  
de 18h30 à 19h15 précises,  
à la Halle des Fenottes  
à Ancy-sur-Moselle  
(face au parking gare SNCF).

Plus d'information sur :  
Site de Graine d'Ortie :  
<http://www.graine-ortie.fr>



Site national des AMAP :  
<http://www.reseau-amap.org>



# LES DIX PRINCIPES DE L'AGRICULTURE PAYSANNE

- Principe n° 1** : répartir les volumes de production afin de permettre au plus grand nombre d'agriculteurs d'accéder au métier et d'en vivre.
- Principe n° 2** : être solidaire des paysans des autres régions d'Europe et du monde.
- Principe n° 3** : respecter la nature.
- Principe n° 4** : valoriser les ressources abondantes et économiser les ressources rares.
- Principe n° 5** : rechercher la transparence dans les actes d'achat, de production, de transformation et de vente des produits agricoles.
- Principe n° 6** : assurer la bonne qualité gustative et sanitaire des produits.
- Principe n° 7** : viser le maximum d'autonomie dans le fonctionnement des exploitations.
- Principe n° 8** : rechercher les partenariats avec d'autres acteurs du monde rural.
- Principe n° 9** : maintenir la diversité des populations animales élevées et des variétés végétales cultivées.
- Principe n° 10** : raisonner toujours à long terme et de manière globale.

# NOS PRODUCTEURS



François Chevallier à la ferme de Bagneux

03 87 30 25 80 [fermedebagneux@yahoo.com](mailto:fermedebagneux@yahoo.com)

Ferme de Bagneux – 57130 Vernéville

et Mathieu Hatte

06 60 14 69 84 [hatte.mathieu@yahoo.fr](mailto:hatte.mathieu@yahoo.fr)

54470 Vilcey sur Trey



Cathy Boch à la ferme de la Soulevre

03 83 81 92 67 [soulevre@wanadoo.fr](mailto:soulevre@wanadoo.fr)

Ferme de la Soulevre – 54530 Prény



François Mathis à la ferme de Chantereine

06 01 19 20 47 [francois.mathis@chantereine57.fr](mailto:francois.mathis@chantereine57.fr)

Ferme Auberge de Chantereine – 57130 Vernéville



Céline Giroux - Éleveuse de chèvres à Lorry

06 88 59 69 58 [c-line2201@hotmail.fr](mailto:c-line2201@hotmail.fr)

La chèvrerie de Lorry- 57420 Lorry-Mardigny



Frédéric Voirin - Brasseur Micro brasserie MATHUR

06 76 59 06 19 [voirinfrederic54@gmail.com](mailto:voirinfrederic54@gmail.com)

1 bis rue Fourier d'Hincourt – 54610 NOMENY



Laurent Kobler – Brasseur La Châouette

06 29 08 15 90 [contact@chaouette.fr](mailto:contact@chaouette.fr)

22 route Nationale – 54380 SAIZERAI



Daniel Stapurewicz – Vigneron au Domaine La Joyeuse

06 41 66 09 69 [daniel.stapurewicz@orange.fr](mailto:daniel.stapurewicz@orange.fr)

3, rue Jeanne d'Arc – 57130 ARS-SUR-MOSELLE

# NOS PRODUCTEURS



Anne et Philippe Maire - Les ruchers de la Reine  
03 87 77 09 47 / ruchersdelareine@gmail.com  
Les Ruchers de la Reine - 34 rue de la Reine - 57640 Vigy



Michel Besançon - Éleveur bovin à Corny  
09 83 24 04 51 / 06 18 09 15 91 besancon.michel@numericable.fr  
9A rue du Colombelle - 57680 Corny-sur-Moselle



Julien Vautrin - Éleveur porcin à la ferme des 3 petits colibris  
03 87 01 69 50 / julien.vautrin@yahoo.fr  
22, rue du Château - 57260 Saint-Médard



Michel Moyen - producteur de céréales à la ferme à Jaulny  
07 77 38 80 10 / michel.moyen@free.fr  
1, rue de l'église 54 470 Saint-Julien-lès-Gorze



Rosario Stella - SARL STRADA D'ITALIA  
07 81 38 85 72/ strada.italia.bio.metz@gmail.com  
www.strada-italia-sicilebio.com

*Des achats complémentaires aux paniers contractés peuvent être réalisés via le système de "portion" (cas des légumes) ou via des commandes sur l'application [Cagette.net](http://Cagette.net) pour des produits transformés à base de volaille, des légumes, des œufs, des pains, du lait, des fromages, l'épicerie Artisans du Monde, du porc, du bœuf et du veau, des lentilles, des bières et des produits de Sicile notamment.*

## **RÉDUCTION DES DÉCHETS :**

**NON AUX EMBALLAGES JETABLES**

**OUI AUX CONTENANTS APPORTÉS PAR LES AMAPIENS**

**OUI AUX EMBALLAGES CONSIGNÉS DES PRODUCTEURS**

# NOS PANIERS

Saison 2022 / 2023

## Paniers Légumes

toute l'année



François, producteur à la Ferme de Bagneux et Mathieu à Vilcey-sur-Trey proposent trois tailles de paniers hebdomadaires de légumes

(5 légumes différents dans chaque panier)

- Petit Panier – 8 € / semaine
- Moyen Panier – 14 € / semaine
- Grand Panier – 22 €/semaine équivalent à un moyen + un petit panier

## Panier Œufs

toute l'année



La Ferme de Bagneux propose également des œufs à 2,50€ / 6 œufs

Possibilité de s'abonner à plusieurs paniers.

## Paniers Pains Lait Fromages

toute l'année



Cathy, productrice à la Ferme de la Souleuvre, propose trois paniers hebdomadaires, composés essentiellement de pains au levain cuits au four à bois et de fromages au lait cru de vache, plus du lait pour le grand panier. S'y ajoutent, par roulement, de la farine, des pâtes et brioches de la ferme.

- Grand Panier – 13 € / semaine
  - 2 Pains (Nature & Céréales) ≈ 750g,
  - Fromage ≈ 400g (tomes ≈ 200g, petit lactique ≈ 200g),
  - Fromage blanc ou fromage blanc épicé ≈ 500g,
  - Lait cru 1l,
  - 500g de pâtes (toutes les 6 semaines),
  - 2kg de farine (tous les 2 mois),
- Petit Panier – 10 € / semaine
  - = Grand panier sans lait et 200g de fromage au lieu de 400g
- Panier Pain – 5,50€ / semaine
  - 2 Pains (Nature & Céréales) ≈ 750g
  - 500g de pâtes (toutes les 6 semaines),
  - 2kg de farine (tous les 2 mois)
- Panier Lait – 0,80€ / litre de lait cru. Possibilité de s'abonner à plusieurs paniers (litres par semaine). Panier non doublé en distribution quinzomadaire.

# NOS PANIERS

Saison 2022 / 2023

## Panier Volailles

toute l'année

François, éleveur à la Ferme de Chantereine propose une volaille de plein air, nourrie avec les céréales produites sur la ferme et certifiée sans OGM, d'environ 2 kg pour 22 € (poulet, poularde, pintade, coq, canard)

- Panier mensuel
- Panier bimensuel

## Panier Porc

toute l'année



Julien, éleveur de porcs à Saint-Médard propose cinq types de paniers de porc d'environ 3 kg chacun en 6 livraisons (juillet- septembre- novembre- janvier- mars - mai)

- Viande fraîche (~3kg) : escalopes et côtes (~1 kg), rôti (~1 kg), lard frais (~300g) et hachis (~500g) à 14 €/kg
- Charcuterie diversifiée (~3kg) : viande fumée (~1 kg de jambon, lard et/ou saucisson), saucisses (~1 kg selon les saisons : saucisse à cuire, à rôtir, chipolata, merguez), terrine et fromage de tête (~1 kg) à 20 €/kg
- Colis Mixte (~3kg) : 3 colis de Viande fraîche et 3 colis de Charcuterie diversifiée en alternance à 17 €/kg
- Saucisse et terrine (~3kg) : ~2 kg de saucisses (selon les saisons : saucisse à cuire, à rôtir, chipolata, merguez), ~1 kg de terrine et fromage de tête à 18 €/kg
- Panier découverte (1 paquet de saucisse de saison-escalope, côte ou petit rôti-terrine, verrine ou fromage de tête-1 produit fumé (lard, jambon, saucisson ou saucisse à croquer) pour 35 €

## Bœuf et Veau à la commande

toute l'année



Michel, éleveur de bovins charolais à Corny-sur-Moselle propose sur commande trimestrielle un colis de viande de bœuf ou de veau par 3 kg, 5 kg ou 10 kg.

- Colis de bœuf classique (moitié pièces à griller, moitié pièces à cuisiner) à 14,75€/kg par 10 kg, à 15,40 €/kg par 5 kg et à 16 €/kg par 3 kg.
- Saucisses pur bœuf (merguez, chipolata) à 14,30 €/kg, Steak haché à 14,75 €/kg
- Colis de veau par 5 kg à 18,30 €/kg.

## Lentilles et céréales

toute l'année



Michel, agriculteur à Jaulny propose en vrac un panier mensuel à composer, à bases de lentilles vertes, de lentillon (lentille décortiquée) et de nouilles à la farine de lentilles

- Panier mensuel pour 5€ (plusieurs paniers possibles)

# NOS PANIERS

Saison 2022 /2023

## Panier Fromage de chèvre

de mars à octobre

Céline, éleveuse de chèvres à Lorry-Mardigny propose 3 types de paniers quinzomadaires :

- un fromage de chèvre frais nature pour 2,20 €
- un fromage de chèvre aromatisé pour 2.40 €
- 500 g de fromage blanc nature pour 3,50 €

## Panier Miel & Plantes

toute l'année



Anne et Philippe, producteurs à Vigy, proposent un panier mensuel de produits à base de miel et de plantes à 12 €.

Le panier est composé au choix de miel, jus de pommes, confitures, infusions, pains d'épices, biscuits au chocolat et de quelques fruits en fonction des récoltes.

## Panier Épicerie Équitable «Artisans du Monde»

toute l'année

Martine et Pascal d'Artisans du Monde Metz proposent un panier bimensuel de découverte des produits provenant du commerce équitable (1 produit par quinzaine, exemple : sucre, chocolat, riz, épices...) revenant à 35 € par trimestre.

## Panier agrumes et épicerie de Sicile

de novembre à mai



Audrey et Rosario de STRADA D'ITALIA proposent des agrumes et produits d'épicerie de Sicile en paniers bimensuels ou mensuels

- Panier Agrumes DUO doux : Oranges (2 kg) et Clémentines/Mandarines (2 kg) à 14,80 €
- Panier Agrumes DUO acidulé : Citrons (1,5 kg) et Pamplemousses (1,5 kg) à 14,50 €
- Panier Oranges (10 kg) à 22 €
- Panier « produits découvertes » d'épicerie fine bio de Sicile à 12,80 € (1 sauce tomate + 2 sortes de graines type amande, graine de courge, pistache, noisette + 1 confiture)

# LA COORDINATION

Les coordinateurs font le lien entre les amapiens et les producteurs.  
Ils collectent et vérifient les chèques des AMAPiens et les donnent aux producteurs.

## Coordination Générale

**Christine Courtois**

amap.ancy@gmail.com  
06 95 39 81 48



## Paniers Volailles

**Loïc Terrier  
et Amélie Monjou**

06 51 00 22 84  
loic.terrier@free.fr  
06 23 36 53 96  
amelie.monjou@free.fr



## Panier de viande de porc

**Claude Mouchot**

06 23 92 81 49  
claudemouchot@gmail.com



## Paniers Légumes & Œufs

**Kevin Thullier**

06 14 19 63 42  
kthullierb@gmail.com



## Paniers Pains

**Lait Fromages**

**Brice Heckel**

06 28 56 06 09  
briceheckel1@gmail.com



## Commandes de viande de bœuf et veau

**Christelle Allouis**

06 15 93 62 89  
cfallouis@hotmail.fr  
amapcolisviande@outlook.fr



## Paniers Fromages de chèvre

**& commandes de bières**

**Françoise Joly**

06 81 84 80 31  
framboise.joly@orange.fr



## Paniers Artisans du Monde Metz & commandes de vin

**Pascal et Martine Weber**

06 29 33 30 18  
weberloury@gmail.com



## Paniers Strada d'Italia

**Jean-Luc Thiry**

06 08 75 64 87  
jlthiry@yahoo.fr



## Paniers de lentilles

**Jonathan ECKLY**

06 24 28 41 46  
jonathan.eckly@gmail.com



## Panier Miel Plantes

**Éléonore MARCOUX**

06 75 49 65 31  
elemarcoux@gmail.com



## Gestion Caisse de Solidarité et de l'adhésion à Graine d'Ortie

**Laurent Gébus**

06 86 28 62 03  
gebus.clement@orange.fr





# LA CAISSE DE SOLIDARITÉ

La caisse de solidarité permet aux producteurs d'investir dans du matériel, embaucher du personnel, mais aussi pouvoir faire face à des aléas climatiques, financiers... en accord avec les adhérents. Une partie de cette réserve peut également aider les consommateurs en difficulté financière. Chaque AMAPien contribue à cette caisse en fonction du nombre de paniers auxquels il s'abonne :

- 1 panier – 30€/année
- 2 paniers ou plus – 50€/année

Les paniers œufs, épicerie équitable, fromage de chèvre, lait et lentilles ne sont pas pris en compte ici. Une dégressivité est appliquée en cas d'adhésion en cours de saison, par trimestre.

L'argent collecté est mis sur un compte bancaire dédié et géré par le trésorier de l'association Graine d'Ortie.

## Utilisation de la Caisse de Solidarité – Saison 2021-2022

- Aide à des personnes en difficulté financière pour l'accès aux paniers,
- Avances de trésorerie sous forme de prêts à François Chevallier et à Michel Besançon

# L'ENCAISSEMENT DES CHÈQUES

Afin de pouvoir gérer au mieux nos budgets, l'encaissement des chèques des paniers est ainsi réparti suivant les mois de chaque trimestre :

- 1er mois du trimestre : Légumes + Œufs + Miel-plantes + Agrumes + Lentilles
- 2ème mois du trimestre : Volaille + Porc + ADM
- 3ème mois du trimestre : Pain-fromage + Fromage de chèvre

# L'APPLICATION CAGETTE



**Cagette**.net

L'AMAP Graine d'ortie et les producteurs utilisent l'application Cagette.net pour gérer les abonnements des amapiens.

Chaque AMAPien dispose d'un compte, ce qui lui permet également de passer des commandes directement auprès des producteurs.

## L'ASSOCIATION GRAINE D'ORTIE

L'AMAP est une des activités de l'association Graine d'Ortie, qui lui donne une existence juridique sous forme d'association loi 1908. La comptabilité de l'AMAP est gérée de manière distincte de la comptabilité générale de l'association. Seuls les chèques d'adhésion et pour la caisse de solidarité sont encaissés par l'association.

L'association est gérée par un bureau de 7 personnes et un comité de gestion de 12 à 15 personnes.

Présidente : Laure Albrecht Trésorier : Claude Roussy-Picard

Les autres activités de GO : Clubs nature enfants et ados, conférences, Fête du printemps, Jardin partagé, Jardin pédagogique et biodiversité, balades nature, promotion du Zéro déchet...

Graine d'Ortie s'est donnée pour mission d'initier les enfants à l'écocitoyenneté, et de susciter chez les adultes une réflexion sur le rôle de l'homme et les conséquences de son action sur l'environnement.





# MON ENGAGEMENT D'AMAPIEN

Saison 2022 / 2023

En m'inscrivant à l'AMAP, je m'engage à l'année à acheter la production proposée, mais aussi à :

- participer, au moins 4 fois, à l'aide à la distribution,
- aider à la ferme au moins 2 demi-journées, lors des appels à chantiers notamment,
- respecter impérativement les horaires de distribution,
- prévenir les producteurs en cas d'absence à la distribution et le cas échéant envisager de récupérer mon panier à la ferme, **sinon il sera perdu**,
- autoriser les coordinateurs à diffuser mes coordonnées aux autres AMAPIens et à m'inscrire sur l'application Cagette.net pour la gestion de l'AMAP.

## MON INSCRIPTION

Indiquer le nombre de paniers souhaités en face des paniers choisis :

Légumes	Petit		Porc	Viande fraîche	
	Moyen			Charcuterie	
	Grand			Mixte vian/char	
Œufs (boîte de 6)				Saucisses	
Pains	Pain		Duo DOUX	Découverte	
	Petit			Mensuel	
	Grand		Duo ACIDULE	Bimensuel	
	1l lait			Mensuel	
Volailles	Mensuel		Oranges	Bimensuel	
	Bimensuel			Mensuel	
Miel-Plantes				Bimensuel	
Épicerie équitable			Épicerie	Mensuel	
Fromages de chèvre	Nature			Lentilles	Bimensuel
	Épicé				
	Fromage blanc				

## MES COORDONNÉES

	Adhérent	Co-adhérent
Nom		
Prénom		
Téléphone	/ / / /	/ / / /
Mail		
Code postal		
Commune		
Adresse		
	<u>Date</u>	<u>Signature</u>